



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2013133819/10, 07.12.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:

22.12.2010 US 12/976,927;

22.12.2010 US 12/977,008;

22.12.2010 US 12/977,002;

22.12.2010 US 12/977,007

(43) Дата публикации заявки: 27.01.2015 Бюл. № 3

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 22.07.2013

(86) Заявка РСТ:

US 2011/063845 (07.12.2011)

(87) Публикация заявки РСТ:

WO 2012/087585 (28.06.2012)

Адрес для переписки:

129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, строение 3,

ООО "Юридическая фирма Городисский и

Партнеры"

(71) Заявитель(и):

СТАРБАКС КОРПОРЕЙШН Ди/Би/Эй
СТАРБАКС КОФЕ КОМПАНИ (US)

(72) Автор(ы):

РОБИНСОН Юрано А. (US),**ДА КРУС Дж. Марсио (US),****ВУ Диен Ван (US)**(54) **МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ С УЛУЧШЕННЫМ ВКУСОАРОМАТОМ И СПОСОБ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Способ получения молочного продукта с длительным сроком годности, включающий:

разделение сырого непастеризованного жидкого молочного компонента на водный субкомпонент и жировой субкомпонент;

фильтрацию водного субкомпонента;

концентрирование водного субкомпонента; и

стерилизацию водного субкомпонента,

причем сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергают пастеризации, и

при этом молочный продукт, с длительным сроком годности содержит прошедший фильтрацию, концентрирование и стерилизацию водный субкомпонент.

2. Способ по п. 1, дополнительно включающий добавление, по меньшей мере, части жирового субкомпонента в водный субкомпонент перед стерилизацией водного субкомпонента,

при этом молочный продукт, с длительным сроком годности содержит прошедший

фильтрацию, концентрирование и стерилизацию водный субкомпонент, скомбинированный, по меньшей мере, с частью жирового субкомпонента, и причем ни водный субкомпонент, ни жировой субкомпонент не подвергались нагреванию до температуры выше около 140°F.

3. Способ по п. 1, в котором фильтрация водного субкомпонента включает мембранную фильтрацию.

4. Способ по п. 3, в котором мембранная фильтрация включает по меньшей мере одно из нанофильтрации, микрофильтрации, обратного осмоса и ультрафильтрации.

5. Способ по п. 1, в котором концентрирование водного субкомпонента включает, по меньшей мере, одно из обратного осмоса, микрофильтрации и ультрафильтрации.

6. Способ по п. 1, в котором стерилизация водного субкомпонента включает стерилизацию под высоким давлением.

7. Способ по п. 6, в котором стерилизация под высоким давлением включает стерилизацию под давлением с нагреванием.

8. Способ по п. 7, в котором стерилизацию под давлением с нагреванием проводят при температуре от около 60°F до около 140°F при давлении от около 3000 бар до около 9000 бар и в течение от около 30 с до около 10 мин.

9. Способ по п. 1, в котором сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше около 140°F.

10. Способ по п. 1, в котором сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше около 135°F.

11. Способ по п. 1, в котором сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше около 130°F.

12. Способ по п. 1, в котором сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше около 120°F.

13. Способ получения молочного продукта с длительным сроком годности, включающий:

разделение сырого непастеризованного молочного компонента на водный субкомпонент и жировой субкомпонент;

концентрирование водного субкомпонента;

стерилизацию водного субкомпонента; и

сушку водного субкомпонента,

причем сырой непастеризованный жидкий молочный компонент, водный субкомпонент и жировой субкомпонент не подвергались нагреванию до температуры выше около 80°F более чем один раз в процессе осуществления способа, и

при этом молочный продукт, с длительным сроком годности содержит прошедший концентрирование, стерилизацию и сушку водный субкомпонент.

14. Способ по п. 13, дополнительно включающий добавление, по меньшей мере части жирового субкомпонента в водный субкомпонент перед сушкой водного субкомпонента,

причем молочный продукт с длительным сроком годности содержит прошедший фильтрацию, концентрирование и сушку водный субкомпонент, скомбинированный по меньшей мере с частью жирового субкомпонента, и

при этом ни водный субкомпонент, ни жировой субкомпонент не подвергались нагреванию до температуры выше около 80°F более чем один раз.

15. Способ по п. 13, в котором концентрирование водного молочного компонента включает, по меньшей мере, одно из мембранной фильтрации и концентрирования

вымораживанием.

16. Способ по п. 15, в котором фильтрация включает фильтрацию обратным осмосом.

17. Способ по п. 13, в котором стерилизация водного молочного компонента включает пастеризацию.

18. Способ по п. 17, в котором пастеризация включает HTST - высокотемпературную кратковременную пастеризацию.

19. Способ по п. 13, в котором сушка водного молочного компонента включает, по меньшей мере, одно из лиофилизации, сушки на плоском фильтре, сушки в ожиженном слое, распылительной сушки, термического выпаривания и цеолитной сушки.

20. Способ по п. 13, в котором ни водный субкомпонент, ни жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше, чем около 70°F более чем один раз.

21. Способ по п. 13, в котором ни водный субкомпонент, ни жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше, чем около 60°F более чем один раз.

22. Способ по п. 13, в котором ни водный субкомпонент, ни жировой субкомпонент не подвергают нагреванию до температуры выше, чем около 50°F более чем один раз.

23. Способ по п. 1, в котором указанный сырой непастеризованный молочный компонент включает сырое молоко.

24. Способ по п. 1, дополнительно включающий добавление углевода к, по меньшей мере, одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента.

25. Способ по п. 1, дополнительно включающий добавление ароматизатора к по меньшей мере одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента.

26. Способ по п. 1, дополнительно включающий добавление, к по меньшей мере одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента по меньшей мере одного из кофейного экстракта, концентрированного кофе, сухого кофе, растворимого кофе, масел кофе, ароматических веществ кофе, дистиллятов, порошкообразных ароматизаторов, масляных ароматизаторов, специй, молотых или порошкообразных какао бобов, молотых или измельченных бобов ванили, витаминов, антиоксидантов, нутрицевтиков, пищевых волокон, омега-3, омега-6, омега-9, флавоноидов, ликопена, селена, бета-каротина, ресвератрола, инулина, бета-глюкана, 1-3,1-6-бета-глюкана, бета-глюкана ячменя, б-глюкана ячменя, экстракта овощей, сухого экстракта зеленого кофе, влажного экстракта зеленого кофе, порошкообразного кофе и экстракта трав.

27. Способ по п. 13, в котором указанный сырой непастеризованный молочный компонент включает сырое молоко.

28. Способ по п. 13, дополнительно включающий добавление углевода к по меньшей мере одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента.

29. Способ по п. 13, дополнительно включающий добавление ароматизатора к по меньшей мере одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента.

30. Способ по п. 13, дополнительно включающий добавление к по меньшей мере одному из сырого непастеризованного жидкого молочного компонента, водного субкомпонента и жирового субкомпонента по меньшей мере одного из кофейного экстракта, концентрированного кофе, сухого кофе, растворимого кофе, масел кофе, ароматических веществ кофе, дистиллятов, порошкообразных ароматизаторов, масляных ароматизаторов, специй, молотых или порошкообразных какао бобов, молотых или измельченных бобов ванили, витаминов, антиоксидантов, нутрицевтиков, пищевых волокон, омега-3, омега-6, омега-9, флавоноидов, ликопена, селена, бета-

каротина, ресвератрола, инулина, бета-глюкана, 1-3,1-6-бета-глюкана, бета-глюкана ячменя, в-глюкана ячменя, экстракта овощей, сухого экстракта зеленого кофе, влажного экстракта зеленого кофе, порошкообразного кофе и экстракта трав.

RU 2013133819 A

RU 2013133819 A